樹藝篇

蔬部第五

蘿蔔　蔓菁　圓根　茄連　山藥　甘藷

黃獨　芋　香芋　蘘荷　萵苣　苦苣

白苣　蕈石耳附　木耳　石耳　樹衣

蘿菔

蘿蔔三月下種四月可食五月下種六月可食七月下種八月可食地宜肥土宜鬆浇宜頻種宜稀密則芟去肥大 便民圖纂

或以蔓菁為蘆菔非也東坡有蔓菁蘆菔羹詩云白煮蔓青又云中有蘆菔根尚含晓露青則非一物 演大霏雪錄

今城都麵店中呼蘿蔔為突子雖曰市井語譏亦有謂按爾雅云葖蘆菔也郭璞以葩為菔俗呼雹葖盖其性能消食鮮麫毒談苑云江東居民歲課藝初年種芋三十畝計省米三十斛次年種蘿菔三十畝計益米三十斛可見能

消食也昔有婆羅門僧東来見人食麵駭云此有大熱何
以食之及見蘿菔曰賴有此耳洞微志載齊州有病狂歌
曰五靈華盖晚玲瓏天府由来汝府中惆悵此情言不盡
一丸蘿菔火吾宫後遇道士作法治之云犯大麥毒按醫
經蘿菔治麵毒即以藥并蘿菔治之遂愈以其能鮮麵毒
故耳癸辛雜識
蘆菔蕪菁之属根大而白生食能鮮麵毒下氣消痰爾雅
曰葖方言曰陳楚之間謂之豊趙魏之郊謂之大芥其紫
花者謂之蘆菔一名来服所謂温菘是也来菔言来牟之
所服也俗呼為蘿菔又一種春時有之形細長味脆美名

楊花蘿蔔過時則生筋不可食蘇州府志

六月種蘿蔔宜肥地撒種沙地猶佳瘦地用糞作壠種帶露耙地則生虫鋤不厭頻苗稠則小拔令稀則肥大霜降後或醃或藏窖皆可七月種遲農桑撮要

今南京八月間多紅蘿蔔江南人家喜筵取以供具

爾雅曰葖蘆葩音服一名来菔又名雹突今俗呼蘿蔔在在有之北方者極脆食之無柤中炰有迸稱者其質白其味辛甘猶宜生啖能解麵毒子可入藥下氣消穀四時皆可種然不如末伏秋初為善破甲以後便可供食老圃云蘿蔔一種而四名春曰破地錐夏曰夏生秋曰蘿蔔冬曰土

酥故黃山谷云金城土酥淨如練以其潔也種同蔓菁法每子一升可種二十畦（畦可長一丈，闊二尺）擇地宜生耕地宜熟（地生則不鬆，耕熟則草少）凡種先用熟糞勻布畦內仍用火糞和子令勻撒種之俟苗出成葉視稀稠去留之其去之者亦可供食以踈為良（踈則根大而美，密則反是）尺地約可二三窠厚加培壅其利自倍欲收種子宜用九月十月收者擇其良去鬚帶葉移栽之澆灌得所至春二月收子可備時種（宿根在地不結種者為針子種之齊而不肥）按蔬茹之中惟蔓菁與蘿蔔可廣種成功速而為利倍然蔓菁北方多獲其利而南方罕有之蘿蔔南方所通美者生熟皆可食醃藏腊豉以助時饌凶年亦可濟

餽功用甚廣不可具述其可不知所種哉 王氏農書

種蘿蔔須肥良地沙軟地五月中耕地五六遍六月六日種鋤不厭多稠即根小至十月收窖之至臘月取根四破劈一尺一科厚上糞旱即澆之苗春肥莖如毋指大煑食益人臘月取根于窖中作架倒懸着却窖口須即取用直至六月心不壞二月三月依前耕地三五遍若有陳子亦過立夏即種熟鋤至五月盡根大如拳此物益人作畨次種取苗生熟啖之若冬中根黄石英種埋之春初取英食之猶妙居家必用

萊菔俗呼蘿蔔又有一種葉似茴香根黄色味甘而香曰

胡蘿蔔 八閩通志

蘿蔔出金壇丹陽者美爾雅葖蘆萉注萉宜爲菔今土人尚呼葖子本草謂之萊菔又一種名葫蘿蔔 鎮江府志

葖蘆萉爾雅釋曰紫花菘也俗呼温菘似蕪菁大根一名葖俗呼雹葖一名蘆菔今謂之蘿蔔說者曰紫花菘温菘皆南人所呼吳人呼楚菘廣南人呼秦菘方言曰蕪菁紫者謂之蘿菔劉盆子在長安掖庭中宮女幽閉掘庭中蘆菔根食之隋張威爲青州刺史遣家奴于人間鬻蘆菔根坐廢于家即此也昔有婆羅門僧東来見食麥麪者云此大熱何以食之及見食中有蘿菔曰賴有此以解之耳自

相傳食麪必食蘿菔說苑曰江東居民歲課種藝初年種芋三十畆計省米三十斛次年種蘿蔔三十畆計益米三十斛可知蘆菔消食也出爾雅翼後閣

王旻好歡人食蘿蔔根葉久食功多力甚養生之物也五色線集

蘿蔔有四種各隨其時正月下者名楊花二月可食三月下種名赤母四月可食五月下者名長頭麻也亦月可食七八月下者名過寒至冬乃肥大可食食之可久別有黃梅蘿蔔比長頭赤母畧大乞齋

蘿蔔亦有紅白二種白者為多耳九江府志

張忠定公宰崇陽民有入市買菜者公召喻之曰邑居之民無地種植且有他業買菜可也汝村民皆有土田何不自種而廢錢買菜笞而遣之自後人家置圃至今謂蘆菔

為張知縣菜 續夢溪筆談

蘿蔔本草謂之萊菔其根有圓如盃盌者有長如臂指者生噉之味辛醃而食之味香曝而脯之其香殊甚莆中菜脯此是一風味也又有紅蘿蔔及番蘿蔔色黃可點茶 興化府志

萊菔一名雹突一名温菘一名紫花菘吳名楚菘嶺南名秦菘河朔名蘆菔爾雅曰葖蘆菔俗呼蘿蔔鎮州者一根可重十六斤 草木畧

蘆菔蕪菁之屬出上海青龍管浦地根大而白生食觧麪毒下氣消痰爾雅曰葖方言陳楚之間謂之豊趙魏之

郊謂之大芥其紫花者謂之蘿菔一名萊菔言来牟之所服也亦曰温菘俗呼蘿蔔又一種暮春生形細長而味脆美名揚花蘿蔔過時則生筋不可食 松江府志

爾雅葖蘆 音蘿 萉註萉宜為菔蘆菔蕪菁屬紫花大根俗呼雹葖 他忽切 瓝紫花菘也俗呼温菘似蕪菁大根一名葖俗呼雹葖一名蘆菔今謂之蘿蔔是也

莱菔根味辛甘温無毒散服及炮煮服食大下氣消穀去痰癖肥健人生擣汁服主消渴試大有驗唐本註云陶謂温菘是也其嫩葉為生菜食之大葉熟噉消食和中根效在蕪菁之右今註俗呼為蘿蔔唐本先附臣禹錫等謹按

蜀本圖經云名蘆菔生江北秦晉最多爾雅云葖蘆萉釋曰紫花菘也俗呼温菘似蕪菁大根一名葖俗呼雹葖一名蘆菔今謂之蘆菔是也蕭云蘆菔根消食利關節理顏色練五藏惡氣制麪毒凡人歎食過度生嚼嚥之便消研如泥制麪作餺飥佳飽食亦不發熱亦主肺嗽吐血酥煎食下氣孟説云蘿蔔性冷利五藏輕身根服之令人白淨肌細日華子云蘿蔔平能消痰止欬治肺痿吐血温中補不足治勞瘦欬嗽和羊肉鯽魚煮食之子水研服吐風痰醋研消腫毒不可以地黄同食

楊文公談苑江東居民歲果種蓺初年種芋三十畝計省

米三十斛次年種蘿蔔三十畝計益米三十斛可知蘿蔔
消食也爾雅突蘆葩郭璞註葩為菔蕪菁屬紫花大根俗
呼雹突更始敗掖庭中宮女数百人幽閉殿門内掘蘿菔
食之今蘿蔔是也
衍義曰萊菔根即前條所謂蘿菔今人止謂蘿蔔河北甚
多登秉亦好服地黄何首烏人食之則令人髭髮白世皆
言草木中惟此下氣速者為其辛也不然如生薑芥子又
辛也何止能散而已萊菔辛而又甘故能散緩而又下氣
速也散氣用生姜下氣用萊菔
蘿蔔味甘温平無毒散氣及炮煑食大下氣消穀去痰癖

痢關節鍊五藏惡氣治麵并豆腐毒止咳嗽療肺痿吐血

温中補不足肥健人令膚肌白細生汁主消歇禁口痢大

驗同猪羊肉鯽魚煑食更補益服地黄何首烏者食之髮

白其莖葉氣性大率相類卅溪云熟者多食停滯膈間或

溢飲以其甘多辛少也本草謂之萊菔衍義云散氣用生

姜下氣用萊菔子治喘嗽下氣消食水研服吐風痰醋研

塗消腫毒一種胡蘿蔔味甘而用不及食物本草

萊菔今呼蘿蔔嫩葉可生食大葉宜熟噉消食和中夏佳

名夏蘿蔔夏至節前則發氣冬月有益二種形小而似蕪

菁根多蒸食之名蔓菁蘿蔔味辛甘温無毒能制麵及豆

腐毒凡飲食過度生食一枚便消煮食大下氣和羊肉鯽
魚煮食治勞瘦咳嗽宜久食之同猪肉食補益人服地黃
何首烏食之則髭鬚髮白主消穀食去痰癖利關節止咳嗽
肺痿補不足生擣汁服主消渴吐血衄血日用本草
苿菔俗呼為蘿蔔即蕪菁也有二種一黃一白山陰志
山蘿菔性寒狀如圃中所種者土人用治癰疽擣汁服之
查塗患處愈鴈山志

胡蘿蔔

胡蘿蔔宜三伏內治地作畦若地肥則漫撒子頻澆肥大

便民圖纂

六月種胡蘿蔔宜于伏內畦種或肥地漫種頻澆灌則肥大

農桑撮要

胡蘿蔔形長而下尖色黄而味甘香可以點茶乾之猶有風味

諺云若要胡蘿蔔大音墮莫要放六月過其地不宜太鬆將撒子時用麻油少許拌子中則蘿蔔黄亮出後須常澆灌芸去草并剛其繁者令稀自然肥大

胡蘿蔔根如蘆菔長而尖色赤味甘盛於冬月生吳松北

松江府志

蔓菁

蔓菁爾雅曰蕦葑蓯江呼為蕪菁或為菘菘蕦音相近蕦則蕪菁字林曰蘴蕪菁苗也乃齊魯云廣志云蕪菁有紫花者白花者種不求多惟須良地故墟新糞壞墻垣乃佳若無故墟糞者以灰為糞令厚一寸灰多則燥不生也一耕地欲熟七月初種之一畝用子三升從處暑至八月白露節皆得早者作葅晚者作乾漫撒而勞種不用濕濕則地堅葉焦既生不鋤九月末收葉晚收則黃落仍留根取子十月中犁麤畤拾取耕出者若不耕畤則留者英不茂實不繁也其葉作葅者料理如常法擬作乾菜及蘸（人丈反）

菹者蘸沮者後年正月始作耳須留第一好菜擬之其菹法列後條割訖則尋手擇治而辮之勿待萎萎而後辮則爛挂著屋下陰中風涼處勿令煙熏煙熏則苦燥則上在廚積置以苫之積時宜候天陰潤不爾多碎折久不積苫則澁也春夏畦種供食者與畦葵法同翦訖更種從春至秋得三輩常供好菹取根者用大小麥底六月中種十月將凍耕出之一畝得數車早出者根細又多種蕪菁法近市良田一頃七月初種之六月種者根雖粗大葉復虫食七月末種者葉雖膏潤根復細小七月初種根葉俱得擬賣者純種九英九英葉根粗大雖堪舉賣氣味不味欲自

食者須種細根一頃取葉三十載正月二月作蘸菹三載得一奴收根依畤法一頃取二百載二十載得一婢細剉和莖飼牛羊全擲乞猪并得充肥亞于大豆耳一頃收子二百石輸與壓油家三量成米此爲收粟米六百石亦勝穀田十頃是故漢桓帝詔曰洪水爲災五穀不登令所傷郡國皆種蕪菁以助民食然此可以度凶年救饑饉乾而蒸食既甜且美自可藉口何必饑饉若值凶年一頃乃活百人耳蒸乾蕪菁根法作湯淨洗蕪菁根漉着一斛甕子中以葦荻塞瓮裏以蔽口合着釜上繫甑帶以乾斗糞然火竟夜蒸之粗細均熟謹謹着牙眞類鹿尾蒸而賣者則

收米十石也種菘蘿菔（蒲北反）法 與蔓菁同菘菜似蔓菁無毛而大方言曰蕪菁紫花者謂之蘆菔案蘆菔根實粗大其角及根葉並可生食非蕪菁也諺曰生噉蕪菁無人收取子者以草覆之不覆則凍死秋中賣銀十畝得錢一萬廣志曰蘆菔一名雹突崔寔曰四月收蕪菁及芥葶藶冬葵子六月中伏後七月可種蕪菁至十月可收也

蕪菁亦作蔓菁塞北名九英此菜生邊塞一名須一名蕵蕪一名葑蓯見爾雅春食苗夏食心秋食莖冬食根菜之最益人者惟此爾多種可以備饑歲昔諸葛孔明所止輒令兵士種蔓菁云取其才出甲可生啖一也葉舒可煮食

二也久居則隨以滋長三也弃不吝惜四也回則易尋而採之五也冬有根可斷而食六也比諸蔬屬其利溥乎今三蜀江陵人猶呼此為諸葛菜大槩似菘而有頭南人取而種之初年相類至二三歲則變為菘矣惟河朔最多詩谷風采葑采菲即此葑也 草木畧

六月種蔓菁耕地要熟一畝用子三升勻撒種葉可以採食至十月取根一畝可出數擔早收者根細如植饒年一頃可活百人其葉可作乾菜子可打油然燈甚明同芝蔴煉熟與清油無異 農桑撮要

蔓菁一名蕪菁爾雅曰葑說文蕪菁也即詩採葑採菲之

蔚也河東太原所出者根極大他皆大及又出吐穀中故北地多種此葉似菘而根不同四時仍有春食苗夏食心謂之蔓子秋可為葅冬根宜蒸食菜中之最益者常食通中益氣令人肥健其子九蒸九曝可擣為粉塗帛者資之亦可為油陝西惟食此油燃燈甚明能變蒜髮 王氏農書

蔓菁六七月可種凡種時以鰻魚汁浸其子晒乾種之無虫 神隱

齊民要術云種不求多惟須良地新糞壞垣墻乃佳 若糞以灰合厚一寸灰多燥不生也 耕地欲熟宜加糞徃復勻盡七月初種之一畝子三升漫撒而勞種不欲濕 濕則葉焦 既生不鋤九月末收葉

六月種者根大而葉蠹七月末種者葉美而根小惟七月初者根葉俱得仍留根取子十月中犁麗畤拾出耕出者不則留多而英不茂實不繁也擬賣者純種九英（九英根大而味不美）春夏用畦種如葵法剪訖復種取根者用大小麥底六月中種十月將凍取出之（一畝可得數車 早出者根細）漢桓帝詔曰横水為災五穀不登令所傷郡國皆種蔓菁以助民食然此可以度凶年救饑饉以一種而兼數美為利甚博杜工部有云冬菁飯之半豈虛語哉（同上）

公曰諸葛所止令兵士獨種蔓菁何緫曰莫不是取其才出甲者生啗一也葉舒可煑食二也久居隨以滋長三也

棄去不惜四也回則易尋而採之五也冬有根可斷食六也比諸蔬屬其利不亦博乎曰信矣三蜀之人今呼蔓菁為諸葛菜江陵亦然 劉公嘉話

種蕪菁須肥地犁耕六七遍甚不厭細七月半後種之子欲得陳以鰻鱺魚汁浸之曝乾之必無虫食冬收苗後間斸取根（別本作斸根）別窖藏之（亦可煑蒸食之）冬至後熟耙耬上糞留子斸稠即不科（別本作冬至後爬熟上糞斸拾留子者不斸） 居家必用

蕪菁嶺嶠以南俱無之偶有士人因官攜種就彼種之出地則變為芥亦橘種江北為枳之義也至曲江方有菘彼人謂之秦菘 南方草木狀

谷風曰采葑采菲無以下體毛氏曰葑須也菲芴也下體根莖也箋云此二菜蔓菁與葍之類也皆上下可食然其根有時而美惡

石胡荽

石胡荽寒無毒通鼻氣利九竅吐風痰不任食亦去瞖熱

按內鼻中瞖自落俗名鵝不食草

采之者不以根惡時并弃其葉據鄭此註則葑為蔓菁之類菲為葍之類耳至解系中曰爰采葑矣沬之東矣則曰

。。

註尓云葑蔓菁也陳宋之間謂之葑陸機云葑蕪菁幽州人或謂之芥方言豐蕘蕪菁也陳楚謂之豐齊魯謂之蕘關西謂之蕪菁趙魏之部謂之大芥豐與葑字異而音同則葑也須也蕪青也蕦蕪也蕘也芥也七者一物也蔓菁南北通有之北土種之尤多四時仍有春食苗夏食心秋冬食根菜中之最有益者塞北幽汾河朔間燒食其根呼為蕪根猶是蕪菁之號昔漢桓帝永興中令災傷郡国皆

種蔓菁以助民食劉備歸曹公公始覘之閉門將人種蔓菁而諸葛亮所止令軍士獨種蔓菁者取其才出甲可生啖一也葉舒可煑食二也久居則隨以滋長三也棄不令惜四也回則易尋而採之五也冬有根可斸而食六也三蜀江陵之人今呼為諸葛菜蔓菁根葉及子乃是菘類與蘿菔全别陶隱居言其子與蘆菔子相似蕪言小輩文說者疑江表不產注失其真耳有人將菘菜北種初一年半為蕪菁二年菘種都絶將蕪菁子南種亦二年都變其子亦隨色變大率菘子黑蔓菁子紫赤大小相似蘆菔子黄赤而大又不圓也亦梗長葉瘦高者為菘葉濶厚短者為

蕪菁荆楚歲時記十一月採經。　○雜菜乾之為䤈菹有得其和者並為金釵色菹既甜脆汁亦酸美呼莖為金釵股醒酒所宜也急就章曰老菁蘘荷冬日藏詩曰我有旨蓄亦以御冬蓋此之謂也按禹貢荊州包匭菁茅孔子曰菁以為菹呂氏春秋亦曰菜之美者具區之菁則菁之見貴舊矣然說者或以菁茅為茅之名而言老菁冬藏者為韭花云今蔓菁園中無蜘蛛是其所畏也南都賦秋韭冬菁註廣雅曰韭其華謂之菁爾雅翼

蘿蔔大者重十斤一統志哈烈

蕪菁及蘆菔味苦溫無毒主利五藏輕身益氣可長食之

蕪菁子主明目

圖經曰蕪菁及蘆菔舊不著所出州土今南北皆通有之蕪菁即蔓菁也蘿菔即下萊服蔔音今俗呼蘿蔔是也此二菜北土種之尤多蕪菁四時仍有春食苗夏食心亦謂之薹子秋食莖冬食根河朔猶多種亦可以備饑歲菜中之最有益者惟此耳常食之通中益氣令人肥健其實夏秋熟時採之南人取北種種之初年相類至二三歲則變為菘矣

葉似蔓菁味苦多刺即諸葛菜也名馬玉菜 溪蛮叢笑

蔓菁味溫無毒利五藏消食益氣令人肥健可常食北方

種之甚多春食苗夏食心秋食薹冬食根菜中最有益于用者南方地不同所種形類變矣食物本草

蕪菁葉即蔓菁根即來菔今呼蘿蔔夏則枯繼種而生甲白名雞毛菜味苦溫無毒多食令人氣脹四時皆有春食苗夏心亦謂之薹子秋食莖冬食根多種可以備饑歲菜中有益可常食主利五藏通中益氣消食日用本草

菜子油取蕪菁子壓油塗頭變蒜髮入面脂去皺研子水和服治熱結不通當瀉下惡物沙石草木並出又利小便日用本草

爾雅曰湏葑蕪註葑蕪似羊蹄葉細味酢可食疏按得谷

風云採葑采菲毛傳云葑須也先儒即以須葑蓯當之孫炎云須一名葑蓯今郭註上葑蓯云未詳註此云蕵蕪似羊蹄葉細味酢可食則郭意以毛云葑須謂此蕵蕪也坊記註云葑蔓菁也陳宋之間謂之葑陸璣云葑蕪菁幽州人或謂之芥方言云蘴蕘蕪菁也陳楚謂之蘴齊魯謂之蕘關西謂之蕪菁趙魏之部謂之大芥蘴與葑字雖異音實同則葑也須也蕪菁也蔓菁也蕵蕪也蕘也芥也七者一物也

詩釋文草木疏云葑蕪菁郭璞云今菘菜也案江南有葑江北有蔓菁相似而異張文潛詩蕪菁至南皆變菘菘

美在上根不食瑶簪玉筍不可見使我每食思故國

圓根

圓根似蘿蔔而圓菁色味甘苦一統志甘州

根子菜根似蔓菁又似蘿蔔俗呼根子菜他處皆無惟安陸有之一統志

茄蓮

茄蓮葉似藍根似蘿蔔味甘脆一統志

善菜　苦葉菜　羊角菜　出武義

山藥

先將肥地鋤鬆作坑揀山藥上有白粒芒刺者以竹刀切作叚約二寸許相挨排卧種之覆土厚五寸旱則水澆宜牛糞麻糝壅培專忌人糞生苗以竹梢扶架霜降後收子種亦得立冬後根邊四圍寬掘深取則不碎一名黃獨其味與山藥同以黍豆殼麻糝或小便草鞋包種之四畔用灰則無虫傷損

種山藥須每年易人仍不可犯手種 瑣碎錄

種山藥以手則細瘦以鍬钁則大 同上

種山藥法用蘆蓆囤実之以土種于其中至歛用則所囤

以取甚省力同上

山藥即薯蕷子亦出南翔土人種以為產有粳糯二種姑蘇志

山藥即薯有扁有佛手者煮之易軟者為糯粳者反是種後隔一年者猶肥大故種山藥者宜作二處一處當年食一處隔年食明年又種一處以待又明年然非易地及地之肥鬆者不可

種山藥法先掘一溝長丈許闊三尺許四尺許底鋪磚用糞土填滿水實定挿山藥蘆頭時勿用手插則瘦長以鍬鏝下之則大須每年易人而種之如種雞冠花坐種則矮

立種則與人齊手種則花皆成穗歟箕扇子種其花則成
時其理一也 居家必用
種薯蕷擇取色白根如白米粒成者預取收子作三五大
坑濶三尺長一丈深五尺下密布磚坑四畔一尺許高側
布磚以防別入傍土中生根即難采坑中磚上填少許沙
土和糞令滿三行下子種之待苗出著架引蔓令上經三
年以後根其麤斟酌一坑可得一年以來食之出盡還填
土布子種之常須如此豈備遠尋山谷採掇辛勤哉如無
子直取細根截三寸以上種之若收得子即勝也其坑四
畔緣作盆狀以備旱取其子亦堪蒸食曾得子如剃鷄子

者食子稍愈于根此種出蜀中若得善不可加此物園四畔種之不脩園中好地

又法子熟時収子便種只要肥土令半入土不得埋盡即爛不生待苗生後移于破盆甕中着肥沙土和牛糞及油麻稭塡入盆甕裏土中深三二寸埋之經二年滿盆若種粗根當年堪取居家必用

山藥皮褐肉白如鼠尾者名山藥皮黄黑而區者名諸生于山者名薯蕷味甘平無毒鄭越所出名土諸主傷中泄精補虛羸益氣力長肌肉除邪氣止腰痛虛劳日用本草

山藥經曰景山北望少澤其草多諸藇郭璞云根似芋可

食今江南人單呼藷音儲語或有輕重耳按藷藇二字或音如儲余范蠡計然曰儲藇本出三輔白色者善是也或音如署預本草署預味甘溫是也唐代宗諱預故呼薯藥至本朝又諱上字故今人呼為山藥一名山芋秦楚名玉延鄭越名土諸今近道處處有既入藥又復可食人多掘食之以充糧異苑曰若欲掘取嘿然則獲唱名便不可得人有植之者隨所種之物而象之 爾雅翼

薯蕷今呼山藥蔓生莖紫葉青有三尖角似牽牛而光澤開細白花結實如鈴生山谷間根細如指白色極緊實剉磨入湯煮之作塊不散味更珍美食之猶益人過于家園

種者又有一種根如姜芋之類而皮紫大者一枚可重斤餘刮去皮煑食之俱美但性冷于山藥耳土人呼爲諸碏殊 八閩通志

薯蕷茅山有一種形如手掌名佛掌薯鎮江府志

大薯種于圃極大者可四五斤重山薯蕷出于岩石二者皆農家所恃以助歲計者温州府志

圖經曰薯蕷生嵩高山谷今處處有之以北都四明者爲佳春生苗蔓延籬援莖紫葉青有三尖角似牽牛更厚而光澤夏開細白花大類棗花秋生实于葉間狀如鈴二月八月採根今人冬春採刮之白色者爲上青黑者不堪暴

乾用之法取麄根刮去黄皮以水浸末白礬少許摻水中
經宿取淨洗去涎焙乾延都人種之極有息春取宿根豆
以黄沙和牛糞作畦種苗生以竹稍作援援高不得過一
二尺夏月瀕溉之當年可食極肥美南中有一種生山中
根細如指極緊實刮磨入湯煑之作塊不散味更珍美云
食之尤益人過于家園種者又江湖閩中出一種根如姜
芋之類而皮紫極有大者一枚可重斤餘刮去皮煎煑食
之俱美但性冷于北地者耳彼土人单呼為藷音若殊亦
曰山藷而山海經云景山北望少澤其草多藷藇音與署
藇同郭璞註云根似芋可食今江南人单呼藷音儲語或

有輕重耳據此註則著薯蕷與諸乃一種南北之產或有不同故其形類差別然字音殊儲不同蓋相傳之訛也一名山芋

衍義曰山藥按本草上一字犯預英廟諱下一字曰蕷唐代宗名預故改下一字為藥今人呼為山藥如此則盡失當日本名慮雖久以山藥為別物故書之此物貴生乾方入藥其法冬月以布裹手用竹刀子刮去皮于簷下風遥處盛竹篩中不得見日色一夕乾五分候全乾收之惟風緊則乾速所以用乾之意蓋生濕則滑不可入藥熟則只堪啗亦滞氣

山藥高行鄉出劉子高詩種山中玉修圖故自旬野人尋得慣帶雨斷来新味益丹田煖香凝石髓春高芝亦何事空負白頭人 泰和志

山藥故名薯蕷因避前代帝王諱改今名本草謂補中益氣功効甚廣 潭州府志

山藥味溫平無毒主傷中補虛羸除寒熱邪氣補中益氣力長肌肉又云主頭面遊風頭風眼眩下氣止脚痛補勞瘦充五臟除煩熱強陰久服耳聰目明輕身不飢延年生山中者良又云安魂魄鎮心神本草謂之薯蕷江南人呼為藷南地種之但性冷于北地者耳 食物本草

山藥本名薯蕷唐代宗名豫改爲藥英廟諱上一字却呼

蕷藥倦游雜錄

山藥小而長白色俗呼藥薯薯則形如薑而大俗呼掌薯

邵武府志

蕷藥一名玉延又名修脆紫莖細蔓葉似牽牛而光澤開

細白花結實如鈴根白色而膩毘陵志

山藥莖小于薯而白嫩脆過之建昌府志

薯蕷性寒有紅白二色產于岩石竹樹間者味清而甘堪

入藥入園種者味猶佳不堪入藥可入飲食用鴈山志

薯蕷曰山蕷曰修脆曰諸蕷曰兒草秦楚名玉延鄭越名

土藷齊名山芋草木畧

山藥即薯蕷子一名玉延性有粳糯形有佛手直脚品低

松江府志

甘藷

甘藷蓋薯芋之類或曰芋之類根葉亦如芋實如拳有大如甌者皮紫而肉白蒸鬻食之味如薯蕷性不甚冷舊珠崖之地海中之人皆不業耕稼惟掘地種甘藷秋熟收之蒸曬切如米粒倉圌貯之以充粮糗是名藷粮北方人至者或盛具牛豕膾炙而末以甘藷薦之若粳粟然大抵南人二毛者百無一二惟海中之人壽百餘歲者由不食五穀而食甘藷故耳 南方草木狀

薯有數種白者為勝紫次之青黑為下種法開地深廣二三尺連底築之先布腐草肥爛等物上布沙土取薯切片

分種之苗生用竹作援引之其根入土得肥其實最蕃

化府志

薯皮紫而肉白脆膩堪食建昌府志

南方草木狀曰甘藷二月種至十月乃成卵大如鵞卵小者如鴨卵掘食蒸食其味甚甜經久得風乃淡泊出交趾

武平九真興古也異物志曰甘藷似芋亦有巨魁剝去皮肌肉正白如脂肪南人專食以當米穀蒸炙皆香美賓客酒食亦施設有如果實也齊民要術

黃獨

讀書有義未通而輙改字者最學者大病也老杜同谷詩有黃精無苗山雪盛後人所改也其舊乃黃獨也讀者不知其義因改為精其實黃獨自一物也本處謂之土芋其根惟一顆而色黃故名黃獨耳饑歲土人掘食以充糧故老杜云耳明道雜志

黃獨出茅山莖蔓花實絕類山藥葉大而稍圓根如芋而有鬚味微苦鎮江府志

黃珍葉似山藥無稜而薄亦蔓生結子霜後採之明春撥于地發苗結子而土中子更長大可食太倉州志

黄獨多出東鄉似芋可食一名土卵經雪味佳杜詩黄獨

無苗山雪盛即此處伯生詩曰雪深深斷黄獨别一種名

赭魁主腹積聚除生虫非此類也 松江府志

芋

芋一名蹲鴟大者名芋魁傍生小者為芋艿其苗亦可作葅一種出嘉定名慱羅 姑蘇志

芋其種揀圓長尖白者就居南簷下掘坑以礱糠鋪底將種放下稻草蓋至三月間取出埋肥土待苗發三四葉于五月間擇近水肥地移栽其科行與種稻同或用河泥或用灰糞爛草壅培旱則澆之有草則鋤之若種旱芋亦宜肥地 便民圖纂

種芋區方深皆三尺取豆萁納區中踐之厚一尺五寸取區上滋土與糞和之納區中其人令厚尺二寸以水澆之

足踐令匀取五芋子置四角及中央頻用水澆其爛芋生子皆長三尺一區收三石 鎖碎錄

正月先將園地鋤過一遍又以新黃土覆蓋鋤過地上却將芋芽向上密排種之用草覆蓋候發出三四葉約四五寸高于三月間移栽之 農桑撮要

芋有紫白二種紫芋出茅山 鎮江府志

芌說文曰大葉實根駭人故謂之芌徐鍇曰芌猶吁吁驚辭故曰駭人又曰齊謂芌為莒陶隱居云種芋三年不收後旅生芌然則芌之與莒本同末異耳卓王孫有云吾聞岷山之下沃野下有蹲鴟至死不饑詳其始意本謂壞土

肥美粒米狼戾鷂鳶下啄曰蹲伏不去耳而前世相承謂蹲鴟為芋言蜀川出者形圓而大狀若蹲鴟云羊或訛作羊故南朝有謝人饋羊者以蹲鴟為言顔之推記之以訓子孫唐開元中蕭嵩奏請註文選東宮衛佐馮光進觧蹲鴟云今之芋子即是着毛蘿蔔嵩聞大笑又芋之大者前漢謂之芋魁後漢書謂之芋蕖渠魁皆言大也廣志又言有君芋車轂芋等凡四種大如瓶葉如繖蓋湘色紫莖長丈餘易熟長味芋之最善者也有百果芋畝收百斛又有百子芋凡為十四種而本草唐本註有青芋紫芋白芋等凡六種青芋毒多須汁易水煑熟乃堪食紫芋正爾蒸煑

食之白芋等蒸肉作羹大佳野芋大毒不堪噉也蜀李雄克成都衆甚饑餒乃將民就穀于郪掘野芋食之芋之為利厚矣 爾雅翼

芋有泥芋乾芋二種 九江府志

水芋膚細旱芋肉滑兒芋子多又有山芋麺芋紫芋 溫州府志

芋味辛平有毒主寬腸胃充肌膚滑中一名土芝 本草經

陶隱居云錢塘最多生則有毒簽杴不可食性滑下石服餌家所忌種芋三年不採成梠 呂芋又別有野芋名老芋名老芋形葉相似如一根並殺人人不識而食之垂死者他人以土漿及糞汁与飲之得活矣唐本註云芋有六種

有青芋紫芋真芋白芋連禪芋野芋其青芋長細毒多初煮須要灰汁易水煮熟乃堪食爾白芋真芋連禪芋紫芋毒少並正爾煮蒸啖之又宜冷啖療熱止渴其真白連禪三芋兼肉作羮大佳蹲鴟之饒蓋謂此也野芋大毒不堪啖也臣禹錫等謹按孟詵云芋白色者無味紫色者破氣煮汁飲之止渴十月後晒乾收之冬月食不發病他時月不可食又和鯽魚鱧魚作臛良久令人虛勞無力又煮汁洗膩衣白如玉亦可浴去身上浮風慎風半日陳藏器云芋本功外食之令人肥白小者極滑吞之開胃及腸閉産後煮食之破血飲其汁止血渴芋有八九種功用相似野

芋生溪澗非人所種者根葉相類耳取根醋磨傅蟲瘡疥癬入口毒人又有天荷亦相似而大也 證類本草

岷山之下凶年以蹲鴟為粮不復疫癘知此物之宜人也本草謂芋土芝云益氣充饑惠州富此物然人食此物者不免瘴吳遠遊曰此非芋之罪也芋當去皮濕紙包煨之火過熟乃熱噉之則鬆而膩乃能益氣充饑今惠州人皆和皮水煮冷淡堅頑少味其發瘴固宜丙子除夜前兩日夜饑甚遠遊煨芋兩枚見啖甚美乃為書此帖 卧游錄

芋一名土芝一名蹲鴟味平水田宜種之莖可作羹臛及菹又云愈蜂螫其頭大者為魁小者為子荒年可以度饑

小兒食之滯胃氣有風疾者忌食之食物本草

芋頭有六種青芋紫芋真芋白芋蓮禪芋野芋性相似野芋大毒不可食味辛冷滑有毒青芋細長毒多初煮須要汁灰汁易水煮熟甚無肉作羹大佳冬月蒸食不發病他時不可食生則戟人喉同鯉魚鯽魚作臛食令人虛勞無力芋子即回邊附生者多食發痼疾炊煮服之甚動風主寬中腸胃充肌膚滑中下氣補虛破血日用本草

服風藥禁食芋不惟無効亦甚相反楊誠齋語此曾見人立至于死帝航紀談

閩皂山一寺僧甚專力種芋歲收極多杵之如泥造塹為

墻後遇大饑獨此寺四十餘僧食芋塹以度凶歲玉堂閒話

芋一名土芝一名蹲鴟水田宜種之其莖可作羹臛又為葅其頭大者為魁小者為子一魁有數子環抱之荒年可以度饑晦翁詩沃野無荒年正得蹲鴟力是也興化府志

芋俗呼芋艿宜水者曰水芋宜陸者曰旱芋山陰志

三月種芋子宜近水肥地種每窠根邊用盦過糞豆殼壅之或用麻灰糞牛羊踏過爛草壅其周則易長大有草宜頻鋤之旱則以水澆之人家園邊水側皆可種忽值饑年可接粮食用同上

六月鋤芋宜侵晨露未乾及雨後耘鋤若大熱日中耘則

薦灰糞蓋則茂鉏得根傍虛則芋大多子同上

八月放芋根此月芋苗正旺鉏開根邊土却上肥泥壅根及蟠稈葉則力田芋頭其子肥大不然苗盛芋小同上

芋一名土芝晉人曰莒蜀呼為蹲鴟在在有之蜀漢為最顔師古註蹲鴟芋也葉如荷長而不圓莖微紫乾之亦中食根白亦有紫者其大如斗食之味甘旁生子甚繁拔之則連茹而起宜蒸食亦中為羹臛東坡所謂玉糝羹者此也煮法宜先用鹽微滲之則不模糊廣志所載凡十四種其大如斗魁如杵簇者名君子芋少而魁大者為淡善芋子多而魁亦大者為百果芋畝收百斛又有車轂鋸子青邊旁巨四

種亦多子他如緣枝生而色之黃者則有鷄子芋蔓生而根如鵝鴨卵者則有博士芋餘悉下品不復具錄凡此諸芋皆可乾腊亦可藏至夏食之種宜軟白沙地近水為善芋畏旱故宜近水區深可三尺許區行欲寬寬則過風芋本欲深深則根大辛二尺一根漸漸加土壅之春宜種秋宜壅立夏種不生卯秋失壅而瘦不肥霜降捩其葉使收液以美其實則芋愈大而愈肥氾勝之書云區方深各三尺下實豆萁尺有五寸以糞萁著萁上深如其萁一區種五本復以糞土上復之旁四本中一本芋漸漸培之成萁爛皆長三尺此亦良法今之農不然但於淺土袂子俟苗成移就區種故其利亦薄其可不知此法按列仙傳

云酒客為梁丞使民益種芋三年當大飢卒如其言而梁民得不死阜氏曰岷山之下沃野有蹲鴟至死不饑且夫五穀之種或豐或歉天時使然芋則繫之人力若種蓺有法培壅及時無不獲利以之度凶年濟饑饉助穀食之不及故次于稼穡之後 王氏農書

種芋宜揀肥地近水處斷其旁以種旱即澆之以水有草即耘鉏之不厭頻治芋如此其收常倍救饑饉度凶年莫善于此也氾勝之書曰區種芋法作區方深皆三尺取豆萁納區中足践之厚尺五寸以水澆之令保澤取五芋置四角及中央足践之旱數澆之其豆萁爛後芋作子皆長

三尺一區收三石也別本作一石二月三月可種按列仙傳云酒客為梁丞使人益種芋三年當大饑悉如其言梁人得不死又廣志云蜀漢既繁芋民以為資凡十四等有君子芋大如斗魁塊如盂更有百果芋魁大子繁兩畝收百斛凡此諸芋皆可乾腊又可藏至夏食之芋有六種一直芋二連禪芋三紫芋四毒芋五野芋六青芋有毒必須灰汁易水煮乃堪食只宜蒸啖之又宜療熱止渴野芋大毒殺人三年不收即成野芋芋生性滑下石毒服食皆忌之芋

山玄靖先生歡芋食芋云補益氣無比凡人家須多種以備凶年居家必用

芋本草圖經云蜀川生者形圓而大狀如蹲鴟謂之芋魁閩中出者形長而大小者如卵生于大魁旁食之猶美八閩通志

隴川宣撫司

芋大者長一尺二三寸　一統志

說文曰芋大葉實根駭人者故謂之芋齊人呼為莒廣雅曰蒻芋其葉謂之䕸处以杏藉姑水芋也亦曰烏芋廣志曰蜀漢既繁芋民以為資凡十四等有君子芋大如斗魁如杼簇有草穀芋有鋸子芋有旁巨芋有青邊芋此四芋多子有談善芋魁大如瓶少子葉如散蓋紺色紫莖長丈餘易熟長味芋之最善者也莖可作羹臛肥澀得飯乃下有

蔓芋緣枝大者次二三聲有雞子芋色黃有百果芋魁尚子繁多畝收百斛種以百畝以養彘有旱芋七月熟有九面芋大而不美有象芋大而弱使人易饑有青芋有素芋子皆不可食莖可為菹凡此諸芋皆可乾腊又可藏至夏食之又百子芋出葉俞縣有魁芋無旁子生永昌縣有大芋二升出范陽新鄭風土記曰愽士芋蔓生根如鵞鴨卵

氾勝之書曰種芋區方深皆三尺取豆萁內區中足踐之厚尺五寸取區上濕土與糞和之內區中萁上令厚尺二寸以水澆之足踐令保澤取五芋子置四角及中央足踐之旱數澆之萁爛芋生子皆長三尺一區收三石又種芋

法宜擇肥緩土近水處和柔糞之二月注雨可種芋率二尺下一本芋生根欲深斷其旁以緩其土旱則澆之有草鋤之不厭數多治芋如此其收常倍列仙傳曰酒客為丞使民益種芋三年當大饑率如其言梁民不死按芋可以救饑饉度凶年今中國多不以此為意後生有耳目所不聞見者及水旱風虫霜雹之災便能餓死滿道白骨交橫知而不種坐致泯滅悲夫人君者安可不督課之哉

崔寔曰正月可種芋家政法曰二月可種芋也圖經曰芋本經不著所出州土陶隱居註云錢塘最多今處處有之閩蜀淮甸尤殖此種類亦多大抵性効相近蜀川出者形

員而大狀若蹲鴟謂之芋魁彼人蒔之最盛可以當粮食
而度饑年左思三都賦所謂蹲鴟之沃則以為濟世陽九
是也江西閩中出者形長而大葉皆相類其細者如卵生
大魁旁食之尤美不可過多乃有損也凡食芋並須園圃
蒔者其野芋有大毒不可啖食則殺人惟土漿及糞汁解
之說文解字云齊人謂芋為梠陶云種芋三年不採成苢
二音相近蓋南北之呼不同耳衍義曰芋所在有之江浙
二川者最大而長京洛者差員小而惟東西京者佳他處
味不及也當心出苗者為芋頭四邊附芋頭而生者為芋
子八九月已後可食至氣困脾唐杜甫詩曰園收芋栗不

全貧者是此以梗捺蜂螢處即愈
芋有水旱芋二種形味頗同又有大者俗呼為芋頭盖即昔人云大者如蹲鴟謂之芋魁者也太倉州志
今按芋有水旱二種是也然大芋即水芋中之大者附皆小非別為一種也本草芋在果部今改入蔬部中乙齋
芋一名土芝一名蹲鴟水田宜種之其莖可作羹臛及菹其頭大者為魁小者為子一魁有数子環抱之荒年可以度饑晦庵詩云沃野無荒年正得蹲鴟乃本草謂芋莖可愈蜂螫處邵武府志
蘋一名蹲鴟本草名土蘋其大如甌皮紫而肉白者名藷

東坡詩云作玉糝羹 毘陵志

芋有二種宜燥地者名火芋宜溼地者名[illegible]芋 建昌府志

芋曰土芝其毋曰芋魁史記蜀卓氏曰汶山之下沃野有蹲鴟至死不饑正謂芋魁蓋其形似也 草木畧

芋古名蹲鴟大者為芋頭旁生者曰芋艿其苗鬆嫩可作

道蘇之西境多種水田曰水芋此名旱芋 松江府志

香芋　落花生附

香芋出嘉定南翔色微黄香味可食別一種引蔓生花花落即生名落花生雖類香芋而味不及姑蘇志

蔴之類有香芋似芋頭而小味特香有落花生七八月間藤開黄花其花墮地即生故名形似香芋差小而味殊勝絳川圖記

王氏農書所謂緣枝生而色之黄者為鷄子芋疑即香芋也蔓生而如鵞鴨卵者為博士芋即落花生也乞齋

落花生藤蔓莖葉似匾豆開花落地一花就地結一果大如桃深秋取食之味甘美異常人所珍貴食物本草

香芋根實員与山藥不同又有落花生其莖葉与香芋同而花脫墮地上即結子小于香芋味甘美太倉州志

今按香芋落花生皆芋類而各自為種香芋形員而落花生形長香芋味甘而落花生味苦香芋肉粗而落花生肉細香芋蔓高而落花生蔓短此其別也落花生在氷後收有甘者其肉細膩可口當居香芋之上比山藥種之宜早二月初即宜治畦分種三月中扦竹引蔓地肥則子大亦有不必種而自出者吳下鄉俗皆珍重之以相餽遺或和肉或點茶或供酒而嘉定之南翔諸處號為土產云毛孺

香芋皮黃肉白甘美可食莖葉如匾豆而細別一種引蔓

開花花落即生名落花生類[illegible]芋而味不及 松江府志

蘘荷

蘘荷芹藘說文曰蘘荷一名葍蒩搜神記曰蘘荷或謂嘉草爾雅曰芹楚葵也本草曰水蘄一名水英藘菜以蒯詩義疏曰藘若葵青州謂之芑蘘荷宜在樹陰下二月種之一種永生亦不須鋤微須加糞以土覆其上八月初踏其苗令死不踏則根不滋潤九月中取旁生根為菹亦可醬中藏之十月中以穀麥種覆之不覆則凍死二月掃去之食經藏蘘荷法蘘荷一石洗漬以苦酒六斗盛銅盆著火上使小沸以蘘荷稍稍投之小萎便出著席上令冷下苦酒三斗以三升塩煑中乾梅三升使蘘荷一行以塩酢澆

上綿覆罌口二十日便可食矣葛洪方曰人得蠱欲知姓名者取蘘荷葉著病人臥席下立呼蠱主名也齊民要術

茨露子宜肥地熟鋤取子稀種其葉上露珠滴地一點出一株其根皆如連珠須耕淨方勝便民圖纂

蘘荷狀如蚕蛹俗呼称甘露子或云治虫毒冬月間藏菜為塩菹雜以此物味極甘脆急就章曰老青蘘荷冬日藏蓋収蘘荷与菜並蓄之蘇州府志

甘露子三四尺一窠蒸煮食之味如百合須要耘到神隱

甘露子蔬屬也苗長四五寸許根如累珠味甘而脆故名甘露也亦有野甘露凡種宜于園圃近陰地春時種之用麦糠為糞地宜治潤為佳至秋乃収生熟皆可食用蜜或醬漬之作致亦得今詳其功用固蔬中之不可遺者務本

新書曰白地內區種暑月以麥糠蓋之承露滋亂甘露之名豈非由是而得歟然其味之美亦誠足稱其名矣 王氏農書

蘘荷似蒻苴而白蒻苴色紫花生根中花未散時可食久置則銷爛不為實矣葉似薑宜陰翳地種之常依陰而生 古今註

種蘘荷宜樹陰中二月種之一種永生不須鋤芸但加糞以土蓋糞上八月初踏其苗則根不濕茂九月初取其中傍生根者為葅亦可醬中藏之十月中以穀麥糠皮覆之不然即凍死二月即掃去糠 居家必用

種甘露子法熟斲地宜肥良取子稀種三四尺一窠露下後葉上得爾滴下盡為根子如螺形蒸煮之味如百合須数芝之 同上

甘露子根狀如蚕故一名地蚕土人相傳種時不欲多人知掘取時不欲聞人声聞則所獲者少 鎮江府志

白蘘荷春初生葉似甘焦根似姜而肥本草謂可以防蠱亦可以辟蛇 八閩通志福州

蘘荷宜在林木陰下種之故古人云蘘荷依陰時藿向陽言各有所宜也葉似初生甘蔗根似姜芽其葉冬枯其根為菹亦可醬甾中藏古之為味者雜用膾炙切蘘荷以為香

是為珍味大招曰醢豚苦狗膾苴蓴只苴蓴即蘘荷也蘘荷有白有赤神農經書白蘘荷令人乃呼赤者為蘘荷白者為覆葅葉同一種一種耳于人食之赤者為勝藥用白者中蠱者服其汁并臥其葉即呼蠱主姓名亦主諸溪毒沙蝨輩人家種乾辟地蛇又有預知子傳云取二枚綴衣領上遇蠱毒物則聞其有聲當便知之故名預知子若行蠱毒之鄉食飲不可知非仗此何以安身柳子厚種白蘘荷詩庾氏有佳草攻檜事久泯炎帝垂靈編言此殊足珍

尔雅萁

白蘘荷微溫主中蠱毒及鹿 陶隱居云今乃呼赤者為蘘

荷白者爲覆葅葉同一種耳于人食之赤者爲勝藥用白者中蠱者服其汁并臥其葉即呼蠱主姓名亦主溪毒沙蝨蛇多食損藥勢又不利脚人家種白蘘荷亦云辟蛇唐本註云根主諸惡瘡殺蠱毒根心主稻麥芒入目中不出者以汁注目中即出臣禹錫等謹按蜀本圖經云葉似初生甘蕉根似姜芽其葉冬枯藥性論云白蘘荷亦可單用

味辛有小毒

圖經曰白蘘荷舊不註所出州土今荆襄江湖間多種之北地亦有春初生葉似蕉甘根似姜而肥其根堪為葅其性好陰在木下生者尤美潘岳閑居賦云蘘荷依陰時藿

向陽是也宗懍歲時記曰仲冬以塩藏蘘荷以備冬儲又以防蠱史游急就篇云蘘荷冬日藏其來遠矣于宝搜神記云其外姊夫將士先得疾下血言中蠱家人密以蘘荷置其席下忽大笑曰蠱我者張小也乃收小小走自此鮮蠱藥多用之周禮庶氏以嘉草除蠱毒宗懍以為嘉草即蘘荷也陳藏器云蘘荷苗根為主蠱之最然有赤白二種白者入藥昔人呼為覆葅赤者堪噉及作梅果多用之古方亦乾末水服主喉痺

衍義曰白蘘荷八九月間淹貯之以備冬月作蔬果治治療紙用白者

二月種甘露子一名地蚕宜肥地熟鋤取子稀種葉上露珠滴下一點生一味其根皆如連珠蒸熟食之味如百合又法用碧水渰過蜜煎味甚甜美 水雲录

白蘘荷微温主中蠱及瘧有赤白二種根莖葉可為葅 食物本草

甘露子一名地蚕根如蚕稍長味甘平無毒食之無害可作煎用不食柘葉不食桑何須走入地中藏不能作繭不上簇如何也蒙賜湯浴呼我果謂之果呼我欵謂之欵唐林兆錯莫逢他高陽酒徒咀爾不撓牙 日用本草

地藕本名蘘荷即甘露子也 太倉州志

地蚕生郊野麦園中葉如薄荷稍狹而尖亦微縐光澤根白色狀如蚕四月採根以滚湯淪之和以鹽酢可供菜茹 食物本草邵武志

蘘荷俗呼甘露子根如蚕蛹莖葉如薄荷能治蠱毒冬月取根雜鹽菜藏之味極甘脆急就章曰老青蘘荷冬日藏謂此 松江府志

蘘荷有赤白二種陶弘景曰今人赤者為蘘荷白者為覆葅食用赤者藥用白者其性好陰在木下者尤美故潘岳閑居賦云蘘荷依陰時藿向陽也搜神記云蔣士先得疾下血言中蠱家人密以蘘荷置其席下忽大笑曰蠱我者

張小也乃取小故以此為治蠱之最周禮庶氏掌除蠱毒以嘉草攻之宗懍謂嘉草即此也（草木略）

丘文莊公群書抄方載中蠱毒用白蘘荷引柳子厚詩云云且曰子厚在柳州種之其地必有此種仕于此土者其物色之蓋亦不知為何物也余謂丘公之博洽而不識世之識者亦罕矣按松江志引急就章註曰白蘘荷即今甘露考之本草其形性正同（丹鉛總錄）

萵苣

萵苣八月下種待長分栽以糞擲壅則肥大　便民圖纂

萵苣有毒百虫不敢近蛇虺過其下觸之目即瞑人中其毒以姜解之　蘇州府志

苣數種有苦苣有白苣有紫苣皆可食葉有白毛為白毛為苣紫色為紫苣苦味為苦苣即野苣也又名褊苣今人家常食者白苣也江外嶺南吳人無白苣但種野苣以供厨饌生食之所謂萵苣也農桑輯要云萵苣作畦下種如菠薐法但得生芽先用水種浸一日於濕地上布襯置子於上以盆椀合之候芽漸出則種春二月正月種之可為

常食秋社前一二日種者霜降後可為醃菜如欲出種正月二月種之九十日收其莖嫩如指大高可踰尺去皮蔬食又可糟藏謂之萵笋生食又謂之生菜四時不可闕者

王氏農書

鎮江等處多去皮醃藏點茶白而脆過者多買以歸饋客然聞人云此物能痿陽不宜多食先生

萵苣有早晚二種中抽蕻如笋避齋閒覽云本出萵國鎮江府志

避齋閒覽萵苣出萵國有毒百虫不敢近又有一種如萵苣葉有白毛曰白苣八閩通志

要得遠觀莫食萵苣 瑣碎

王舜求云萵菜出萵國有毒百虫不敢犯蛇虺過其下誤觸之則目瞑不見物人有中者惟有生姜汁可解之 續墨客揮犀

萵苣葉心抽臺名為萵苣可糟食之味苦冷微毒可常食患冷氣人不宜食主利氣堅筋骨久食踈利臟腑 日用本草

萵苣即生菜其莖微脆可食故今改呼為萵笋如過時則莖有觔不可食 太倉州志

萵苣有毒百虫不敢近蛇虺觸之目即瞑人中其毒以姜解之鄉人亦鮮種藝 松江府志

倭菜有二種皆可生食冬倭耐久春倭易生杖

（《興化府志》）

倭當作萵

絲白齊

苦苣

苦苣味苦平除面目及舌下黃強力不睡折取莖中白汁傳丁腫出根又取汁滴癰上立潰碎莖葉傳蛇咬根主赤白痢及骨蒸並煑服之令人種為菜生食之久食輕身少睡調十二經脉利五藏霍亂後胃氣逆煩生擣汁飲之雖冷甚益人不可同血食為白苣江外嶺南吳人無白苣嘗植野苣以供厨饌

苦苣野生者褊苣人家常食者曰白苣（草木略）

苦苣即田中野生者又名褊苣常食名曰苣外江嶺南吳人無白苣常植野苣以供厨饌味苦平寒無毒同血食作

痔瘻主除面目及舌下黃強力不睡折取莖中白汁傳疔瘡莖葉傳蛇咬根主赤白痢及骨蒸並煮服之日用本草

白苣

白苣味苦寒主補筋骨利五藏開胃膈擁氣通經脉止脾氣令人齒白聰明少睡可常食之患冷氣人食即腹冷不至苦損人產後不可食令人寒中小腸痛陳藏器云白苣如萵苣葉有白毛萵苣冷微毒紫色者入燒煉藥用餘功同白苣

白苣味苦寒一云平補筋骨利五藏開胃膈擁氣通經絡止脾氣令人齒白聰明少睡可常食產後不可食令人寒

中小腸痛患冷人食即冷腹葉心抽薹名萵筍或醃或糟

曝乾之甚佳一種萵苣一種苦苣治丁腫諸痢 食物本草

白苣葉如萵苣上有白毛味苦寒無毒忌與酪乳蜜同食

令人生蟨虫產後不可食食令人寒中小腹痛主補筋骨

利五藏開胃膈壅氣通經脉止脾氣令人齒白聰明 日用

本草

蕈 石耳附

蕈即菌也多生松陰濕地生春日有毒冬日無毒味肥脆蔬食之最吴邑志

香蕈惟深山至陰之處在在有之其法用乾心木櫧木名曰蕈擴先就深山下斫倒仆地用斧班駁剉木皮上候陰濕經二年始間出至第三年蕈乃徧出每經立春後地氣發泄雷雨震動則交出木上始採取以竹篾穿掛焙乾至秋冬之交再用工徧木敲擊其蕈間出名曰驚蕈惟經雨則出多所製亦如春法但不若春蕈之孚耳大率厚而小者香味俱勝又有一種遇當清明向日處間出小蕈就

木上自乾名曰日蕈此蕈尤佳但不可多得今春蕈用日
晒乾同謂之日蕈香味亦佳 菽園雜記

湖南百姓郊外得一菌甚大獻于府主有僧云此物至毒
慎勿入口於所獲之處掘之有蟄蛇千餘條有寺僧市野
椹有黑而班者有黃白而赤者為齋食衆僧悉吐瀉有死
者有醫工曰掘地作坑以新汲水投坑中攪之澄清名曰
地漿飲之其毒即解夫蕈菌生樹者曰蕈生地者曰菌皆
溼氣鬱蒸而生又有生于腐骸毒蛇之上大而光明人誤
以為靈芝而速死 同上

雷蕈即蕈多生西山松林下二月者名雷驚蕈其色赤者名

猪血蕈味皆鮮美姑蘇志

蕈即菌也本草云地生為菌木生為檽江東呼蕈冬白無毒以醋藏之蘇州府志

生蕈菌法取爛朽木及葉於地下埋之常以米泔澆之令濕三兩日後即生炒脯食之甚美本是朽木亦不損人一法畦中下爛糞取朽木長六七寸截斷搥碎如種菜法於畦中匀布土蓋水澆常令潤如初有小菌即搥之明旦又出亦搥三度後出甚大收食之最佳此是山人良法神隱

菌子說文云蕈也爾雅曰中馗菌皆朽株濕氣蒸而生中原呼菌為菌又謂菰又一種謂之天花蕈榻上生[illegible]

呼為桑莪施之素食最佳雖南北異名而其用則一今江南山中松下生者名為松滑誠齋云傘不如笠釘勝笠蓋愈嫩愈美風味過于他蕈又有紫蕈白蕈二種亦佳朱文公詩云誰將紫芝苗種此槎上土便學商山翁風餐謝肥羜言紫蕈之美也又詩云聞說閬苑風瓊田產玉芝不收雲露表烹瀹詎相宜此言白蕈之美也深山中多有之菌之種不一名亦如之野菌如赤菰黃耳皆可食然辨之不精多能毒人雖甘無益也不復具載

種菌法四時類要云三月種種菌子取爛楮木及葉於地理之常以泔澆灌之三二日即生又法畦中下爛糞取楮可

長六七寸截斷搥碎如種菜法匀布土蓋日澆潤之令常湿隨生隨食可供常饌今山中種山中種香蕈亦如此法但取向陰地擇其所宜木楓楮栲等樹伐倒用斧碎坎成坎以土覆壓之經年樹朽以蕈碎剉匀布坎內謂之鷩蕈雨雪之餘天氣蒸煖則蕈生矣雖踰年而獲以繼取及土覆之時用泔澆灌越數時則以搥棒擊樹利利則堪博采記遺種在內來歲仍發復相地之宜易歲代重新採趂生煑食香美曝乾則為乾香蕈今深山窮谷之民以此代耕殆天茁此品以遺其利也　王氏農書

種構菌子菌一作　取爛構木及葉于地下埋之常以米泔澆

之令湿三兩日後即生炒脯食之甚美本是楮木亦不損
人別本云畦中下爛糞取構木長六七寸截斷搥碎如種
菜法于畦中匀布土蓋水澆常令潤如初有小既耙摧之
明旦又出亦摧之三度後出甚大收食之脯炒從便居家
必用

竹蕈生叢篠中柔白如菌人食之先以灰煮其汁如血去
汁再煮味殊佳宋陳仁玉菌譜云生竹根味極甘當与勇
通譜而菌為北阮矣九華志

蕈亦有數種惟茅山玉蕈為勝鎮江府志

有菌甚鮮美作羹其味未有逾於此者雷過即生須疾將

稍遲非腐則老故呼為雷菌亦有曝乾作腊雖佳不如鮮
烹者遠甚予謂即滇南之雞㯶燕窠之屬但此物不多產
耳 日詢手鏡

爾雅云蕈似蓋亦名菌俗謂之菰其品不一胭脂菰生山
林平沃地面鮮紅而光澤其底與莖俱白色香蕈菰生溪
林腐木上味極香美木耳菰亦生木上 八閩

紅蕈俗呼朱菰即胭脂菰也 同上

菌一名地蕈熟可食生則毒人中其毒者用生脂麻擂酒
服之即愈 同上

重菰出仙游九座山土人以為佳品掃菰如鹿角菜而大

黄白色味亦佳　同上

菌者鬱蒸之氣所發多生山谷竹畬幽潤之所白者名玉蕈最貴黑者茅蕈赤者名竹菰皆下品也蘇子瞻與參寥行智果園得黄耳蕈詩云老楮忽生黄耳蕈故人兼致白芽姜别有一種毒蕈形似而味美食之殺人宋乾道初靈隱寺後生一蕈圓經二尺紅潤可愛寺主驚喜以為珍品不敢食獻于楊郡王王亦奇之曰是當為玉食奏進于孝宗詔以味美宜供佛復賜靈隱寺盖朝廷初不知其出於寺也復持至寺盛之以盤紅日頗有汁液沾濡而犬爭舐之一時狂死寺主大驚曰狗入天厨必遭誅戮亟瘗諸地

蓋萬乘所御自有神護而楊王尤貴人寺主不私口腹皆得免意外之禍又有員頭而細脚者名為丁蕈元時松陽楊渠南者滑稽士也與僧道元食丁蕈戲作詩曰頭子光光脚似丁秪宜豆腐與波稜釋伽見了呵呵笑煮殺許多行脚僧 西湖游覽志

香蕈畬人所斫樹倒地生蕈俗呼曰菰菜食中以為佳品 漳州府志

菌不可妄食建寧縣山石間忽生一菌大如車蓋鄉民異取之以為食者輒死凡菌為羮照人無影者不可食食殺人又有菌叢生於枯木或糞壤上其形如瑞芝潔白可

愛夜則有光可以鑑物 墨客揮犀

江南諸山郡中大樹斷倒者經春夏生菌謂之椹食之有味而忽毒殺人云此物往往自有毒者或云蛇所着之楓樹生者啖之令人笑不得止治之飲土漿即愈 博物志

雙變菌類也惟永昌所產爲美且多雲南亦有頗粗永昌以東至永平縣界尤多但鎮守索之動百斤夷人製之鹵莽故通不可食此物惟六月大雷後斯出于山中或在松下或在林間不定也出一日採者朶小而嫩五六日即爛矣采得洗取土量以塩煑烘乾少有烟即不堪食采後過夜則香味俱盡所以爲難雞以其形言彘飛而斂足貌雞

作蟻全誤變作蓯以為菌亦通 南園漫錄

香蕈此不種而生者按本草木生為蕈地生為菌甫人總呼曰菰此香蕈是種畬人斫倒楠樹在地而生者最為最為佳品其他在樹下或在地其種不一在地而生者多毒往往殺人凡煮菰宜切薑及投飯粒以試之薑飯黑則有毒不可食不黑食之無妨本草謂中菰毒忽撓地漿或大藍汁及甘草汁飲之可解 興化府志

蕈地生者為菌木生者為檽江南人呼為菌味醎甘平微溫小毒主心痛溫中去蛇螫毒蛔蟲寸白蟲諸蟲今世所通用者一曰菰子生於溪山爛楓木上小於菌而薄黃黑

色味甘香美者為香蕈最為佳品有一種曰雞腿蘑菇其他或在地或在樹地生者多毒往往殺人土人自能識凡夜有光者煮不熟煮訖其湯照人無影欲爛無虫者俱有毒夏秋者多毒以蛇虫行故也此物皆濕熱化生之物煮之宜切以薑及投飯粒試之如黑則有毒否則食之無害本草註為九菌皆發五藏壅經絡動痔病昏多睡背膊四肢無力又多發冷氣大抵食之不甚益人也食物本草

天花蕈形如松花大而香氣足如蕈出五臺山味甘無毒食之甚美不入方用時人珍重之日用本草

邑極西嵩羌山高曼秀異寒極雪收林木堅瘦春氣微欲

動土鬆芽活此菌僕菌質外褐色肌理玉潔芳薌韻味發釜鬲聞百步外蓋菌多種例柔美皆無香獨合蕈香與味稱舊傳昔常上進標以台蕈上進見誤讀因承誤云數十年來既充苞貢山獠得善賈率曝乾以售罕或生致邑孟溪山中亦同時產惟蕈柄高無香氣土人以是別于章羌合蕈陳仁玉蕈譜下同

稠膏蕈邑仙居西北孟溪山皆邃深㝠測秋中山氣重霏雨零露浸釀山膏木腴蓓蕾為菌花戢戢多生山頂高樹杪初如圓珠瑩類輕酥滴亂浅黄白色味尤甘勝已乃傘張大幾掌味頓渝矣春時亦間生不能多稠膏得名土人謂稠

木膏液所生耳合蕈他邦猶或有此菌獨此邑此山所產故尤可貴鬻法當徐下湯潘伺沸漉起謹勿七撓撓則涎腥不可食性參和衆味而特全于酒烹合既調溫滑甘雉尾蕈不足道也或欲致遠則復湯蒸熟貯之瓶罌然其味去出山遠矣

粟殼蕈寒氣至稠膏將盡粟殼兔者則其續也尚有典刑焉

松蕈生松陰採無時凡物松出無不可愛松葉與脂伏靈琥珀皆松裔也昔之遁山服食求長年者寔松焉依人有病溲濁不禁者偶掇松下菌病良已此其效也

竹蕈生竹根味極甘當與筍通譜而菌為北苑矣

麥蕈生溪邊沙壤鬆土中俗名麥丹蕈未詳味殊美絶類北方蘑菇蕈品最優

玉蕈生山中初寒時色潔晳可愛故謚為玉然作羹微韌俗名寒蒲蕈

黄蕈叢生山中梔蔔黄色俗名黄纘蕈又有名黄耗者殊峭硬有味

紫蕈赬紫色亦山中產俗名紫富蕈品為下

四季蕈生林木中味甘而肌理麄峭不入品

鵞膏蕈生高山狀類鵞子久乃繖開味殊甘滑不謝稠膏然與杜蕈相似杜蕈者生土中俗言毒蠚氣所成食之殺人甚美有恶

任所獸凡中其毒者必笑解之宜以苦茗雜白礬勺新水併咽之無不立愈菌譜

雷蕈出沿海旱蕩間雷初鳴有蕈幅員三五丈名蕈綿蕈生綿中故名味類麻姑微溫有小毒瑣碎錄下無紋者有毒忘懷錄以生蕈同煮色變者有毒中者掘黃土地深尺餘投新汲水其中熟攪俟稍澄挹取飲之乃解方書所謂地漿也 松江府志

爾雅曰中馗音逵菌註地菌也今江東名為土菌亦曰馗廚可啖之小者菌註大小異名疏此辨菌大小之異名也大者名中馗小者即名菌說文云蕈桑耎也謂菌生木上也今云地蕈即俗呼地菌者是也

木耳

凡木上所生者曰木耳主益氣輕身強志一云平利五臟宣腸胃氣排毒氣壓丹石熱又主血衄不可多食桑槐上者佳餘動風氣發痼疾令肋下急損經絡令背膊悶楓木上者食之令人笑不止地漿解之一人患痔諸藥不效用木耳同它物煮羹食而愈極驗但它物今失記矣桑耳味甘有毒黑者主女子赤白帶下癥瘕陰痛陰陽寒熱無子月水不調其黃熟白者止洩益氣金色者治癖飲精聚一云寒無毒主消渴又云甘辛又云微溫毒止腸風瀉血婦人心腹痛治五痔柘木上者次於桑槐耳主五痔心痛女子陰中瘡痛又治風破血益力楮耳人常食之并榆柳耳名具五耳而

功用無所另著餘木俱有耳若木之氣性本良者亦可食
木耳世有五耳槐耳療痔楮榆桑柳並以軟者堪食餘木生者發
痼疾動風不可多食味甘寒無毒服丹石人發熱和葱豉煑作羹
食之即止主利五臟益腸胃熱壅毒氣 日用本草
竹姑春初雨過則漫山皆紅柔嫩甘鮮尤可茹陳子高有吐歟襴
班竹姑赤蓋二物同時而出皆珍味也 毘陵志
香蕈生深山香滑而味全初出為奇品新城所出尤多楊廷秀詩
云空山一雨山溜急漂流桂子松花汁土膏鬆暖都滲入蒸出菌
花團戢戢戴穿落葉忽起立撥開落葉百數十蠟面黃紫光欲濕
酥莖嬌脆手輕拾形如鵝掌味如蜜滑似蓴絲無點澀傘不如笠

釘勝笠香留齒牙爵莫及羊羔楮雞避席揖餐玉茹芝菖却粒作羹不可踈一日作脂仍堪贈盈筐 建昌府志

五木耳曰檽蘇恭云楮槐榆柳桑之耳也其桑耳曰桑菌曰木麥曰桑巨曰桑黄 草木略

天菜狀如木耳而嫩亦出草蕩間夏月驟雨過則有之 松江府志

石耳

石耳石崖上所生者出天台山廬山等名山靈苑方中名曰靈芝味甘平無毒久食延年益顏色至老不改令人不飢大小便亦少云性冷食物本草

石耳烟嵐遠望如烟出河南四明天台宣州黄山巴西邊陵岩間有之靈苑方中名曰靈芝味平無毒彼人不知其神採為菜食美久服延年益色至老不改令人不飢若無大小便日用本草

石耳可茹生廬山五老峯巔取之甚難九江府志

樹衣

樹衣金華山中多有之僧家以爲蔬味極美貫休詩云僧採樹衣臨絶壑是也霏雪録